令和８年度　学校給食用料理コンクール実施要項

❶趣　　旨　学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、中学生の工夫に満ちた料理を募集し学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

❷テ　ー　マ…**学校給食で食べたい世界の料理！**

～滋賀県産食材を使ってオリジナル料理を考えてみよう～

テーマの設定理由

近年、学校給食でも世界の料理を取り入れられる機会が多くなってきています。そこで、当料理コンクールを通して、世界各国のさまざまな食文化に触れ、食への興味・関心を広げるとともに、滋賀県産食材を活用することで、地場産物の利用拡大並びに、学校給食献立の充実を図ることを目的とします。

❸主　　催…公益財団法人滋賀県学校給食会

❹後援・協力…滋賀県教育委員会　　滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

❺応募資格…滋賀県内の国・公・私立中学校および特別支援学校中学部に在学する生徒

❻応募期限…　令和８年９月１０日(木)　　当日消印有効

❼応　募　先…〒５２０－０８０７　滋賀県大津市松本一丁目２番１号
公益財団法人滋賀県学校給食会　　TEL　０７７－５２２－３０６６

❽応募方法…（１）応募はすべて学校単位とし、応募点数は下表により各校の応募者総数による。

各校応募者総数	１０人以下	１１～５０人	５１～１５０人	１５１人以上
応募点数	１点	２点以内	３点以内	５点以内

（２）応募は、様式１により提出するものとする。

❾応募条件…（１）応募は、テーマに沿った料理を一人一点とする。
（２）独自で考えた作品であること。**書籍やインターネット等のメディアで公開されたものは審査対象外とする。**
（３）未発表のものであること。
（４）応募用紙の写真貼付欄に、必ず料理の写真を貼り付けること。
その写真には、**該当料理が1点のみ写っている**ものとし、それ以外の盛り付け、主食、デザート、装飾品、用具などは写っていないこと。

❿審　　査…主催者は、審査委員会を組織し、次の基準により審査する。
（１）創意工夫がみられること。
（２）栄養、味、色合いが優れていること。
（３）手に入れやすい材料を使っていること。
（４）大量調理である学校給食に提供できるよう、短時間で手軽に能率よく作れること。
（５）加熱処理済みの作品であること。
第一次審査……書類審査により優秀作品候補を選出する。
第二次審査……第一次審査選出作品をレシピに基づき試作（滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会の協力を得る）したものを審査する。

⓫優秀作品の選定および表彰 …
（１）審査委員会で、次のとおり優秀作品を９点以内で選定する。
最優秀賞　１点　　優秀賞　３点　　佳　作　５点
（２）最優秀賞、優秀賞および佳作の者に対し、賞状および副賞を贈呈する。
（３）入選作品は、「滋賀県学校給食だより」「滋賀県学校給食会ホームページ」に掲載する。

⓬参　加　賞…応募用紙を学校に提出した者全員を対象とする。